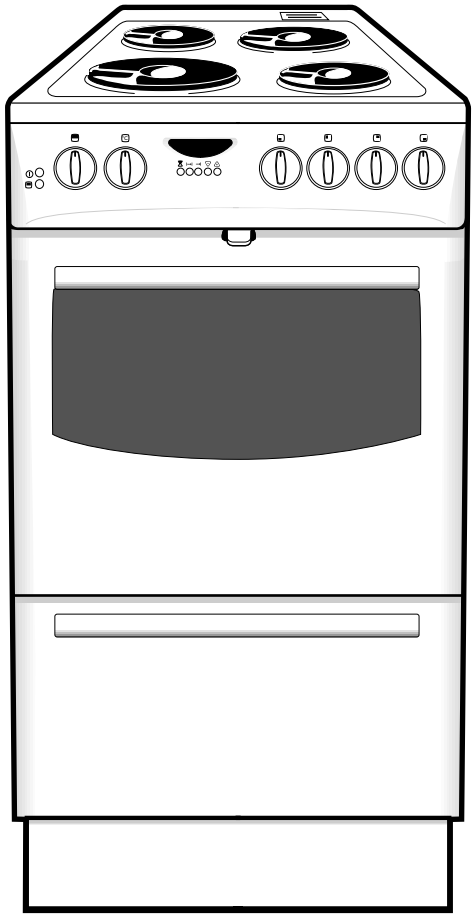
RL 520



821 06 60-01

Sisällys

Turvallisuus 3
Liesi 4
Pakkauksen purkaminen 4
Varusteet 4
Turvavarusteet 5
Kaatumiseste 5
Keittotason suoja (lisävaruste) 5
Luukun salpa 6
Ennen lieden käyttöönottoa 6
Yleistä 6
Puhdista varusteet 6
Kellon asettaminen aikaan 7
Kuumenna keittolevyt 7
Polta uunin suojarasva 7
Toimintopaneeli 8
Merkkivalolamput 8
Keittolevyt 9
Keittotason käyttäminen 9
Keittolevyjen puhdistaminen 11
Uuni 12
Uunin toiminnot 12
Kellon painikkeet 13
Hälytysajastin 13
Uunin toiminta-ajan asetus 14
Uunin päättymisajan asetus 14
Uunin toiminta-ajan sekä päättymisajan asetus 15
Hyödyllisiä ohjeita 16
Puhdistus ja hoito 19
Asennus 21
Jalustan korkeuden muuttaminen 21
Asennus vaakasuoraan 21
Sähköliitäntä 22
Huolto 23
Tekniset tiedot 24
Taulukot 25
Leivontataulukko 25
Pellin korkeuden valinta 25
Haudutus 26
Ruoanvalmistustaulukko & grillaus 27
Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin 28
Neuvoja ja vinkkejä 29
Romutus 29

Innehåll

Säkerhet 30
Spisen 31
Uppackning 31
Tillbehören 31
Säkerhetsutrustningen 32
Tippskyddet 32
Kastrullskyddet (extra tillbehör) 32
Luckspärren 33
Före första användning 33
Rengöring av spisen 33
Rengör tillbehören 33
Ställ in klockan 33
Upphetta plattorna 34
Bränn av ugnen 34
Manöverpanelen 35
Kontrollamporna 35
Platthällen 36
Användning av hällen 36
Rengöring av plattorna 38
Ugnen 39
Ugnens funktioner 39
Klockans knappar 40
Signaluret 40
Ugnstid 41
Sluttid 41
Ugnstid och sluttid 42
Praktisk användning 43
Rengöring och skötsel 46
Installation 48
Ändring av sockelhöjd 48
Nivåjustering 48
Elektrisk anslutning 49
Service 50
Tekniska uppgifter 51
Tabeller 52
Bakning 52
Placering i ugn 52
Lågtemperaturstekning 53
Grill & Matlagning 54
Praktiska råd och tips 55
Problem och åtgärder 56
Skrotning 56

Turvallisuus

Liedet kehittyvät ja uudessa liedessäsi on uusia toimintoja ja ominaisuuksia. Lue sen vuoksi ohjeet huolellisesti ja tutustu uuden lietesi käyttöön ja sen toimintoihin. Liesi on tarkoitettu normaaliin kotitalouskäyttöön. Säilytä käyttöohje myös mahdollista seuraavaa omistajaa varten. Ota yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää lieden ominaisuuksista tai sen toiminnasta. Yhteydenottotiedot löydät kohdasta “Huolto”.

Teksti, joka on merkitty VAROITUSKOLMIO-symbolilla sisältää tietoa lieden turvallisesta käytöstä. LUE NE KOHDAT HUOLELLISESTI, jotta et turhaan vahingoittaisi itseäsi, muita tai liettä.

Lapset

Lapset ovat luonnostaan uteliaita ja kiinnostuneita kaikesta, jopa liesistä. Haluamme turvallisuuden vuoksi painottaa muutamia asioita, jos sinulla on lapsia:

Suosittelemme vähintään 40 cm laskutilaa lieden molemmin puolin. Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.

Keittotason suojan tulee olla asennettu ja luukkujen turvasalvan toiminnassa.

Anna lasten olla mukana lieden käyttämisessä, mutta kerro heille, että kattilat, taso ja uuni kuumenevat ja pysyvät kuumana vielä jonkun aikaa käytön jälkeenkin. PALOVAMMAN VAARA!

Asennus

Lieden asennuksen ja mahdolliset korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö–ja/tai omaisuusvahinkoja.

Liesi on painava, reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea, saattavat olla teräviä. Käytä käsineitä liettä siirrettäessä.

KAATUMISESTEEN tulee olla asennettu. Silloin liesi ei kaadu epätavallisenkaan kuormituksen johdosta.

Käyttö

Älä koskaan jätä kiehuvaa öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä vääntimet nolla-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta. TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA, älä koskaan käytä vettä.

Käytä vain keittolevyä ja uunia varten suunniteltuja astioita.

Varmista, että lieden vääntimet ovat nolla-asennossa, kun liettä ei käytetä.

Varoitus! Uunissa ei saa käyttää alkoholia eikä muita vastaavia nesteitä, jotka saattavat muodostaa räjähtäviä kaasuja tai muita aineita, jotka saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

Tällaisia aineita on käytettävä liedellä erittäin varovasti. Esimerkiksi liekittäminen konjakilla tai muulla alkoholilla saattaa aiheuttaa liedellä olevien rasvaroiskeiden syttymisen, mistä on seurauksena vakava tulipalo. Myös tulenlieskat ja palavat rasvatahrat saattavat aiheuttaa henkilövahinkoja.

Puhdistus

Pidä keittolevyt ja uuni puhtaina hygienia- ja turvallisuussyistä. Rasva ja roiskeet käryävät kuumennettaessa ja aiheuttavat pahimmassa tapauksessa palovaaran.

Hoito ja huolto

Nollaa kaikki vääntimet ennen viallisen lampun vaihtoa.

Huollot ja tarvittavat korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

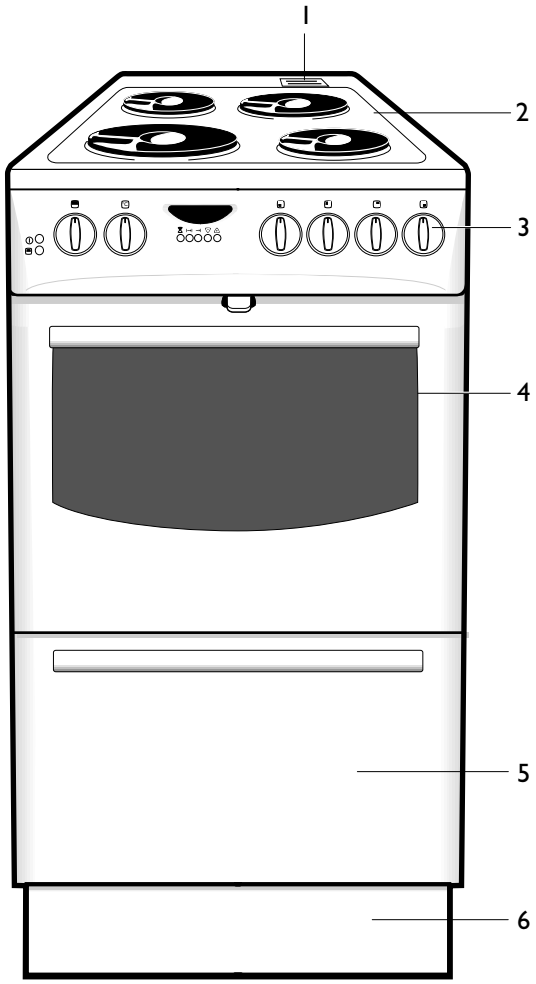
Romutus

Auta ehkäisemään vahingot lieden romuttamisen yhteydessä: kun lieden kaapeli on irrotettu liesirasiasta, katkaise kaapeli lieden puoleisesta päästä ja poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta.

Liesi

1 Höyryaukko
2 Keittotaso
3 Ohjauspaneeli ja VÄÄNTIMET
4 Uuni
5 Säilytyslaatikko
6 Jalusta

Lieden takaosassa on pyörät, jotka helpottavat lieden siirtämistä puhdistuksen yhteydessä. Avaa luukku, nosta liettä varovasti uunin yläreunasta ja vedä liesi ulos.



Pakkauksen purkaminen

Tarkista, että liesi on virheetön. Ilmoita mahdollisista kuljetusvaurioista välittömästi myyjälle.

Pakkaus on kierrätyskelpoinen. Ota yhteyttä kierrätyskeskukseen, jos et ole varma minne voit viedä pakkausmateriaalin.

Varusteet

NÄMÄ TOIMITETAAN LIEDEN MUKANA:

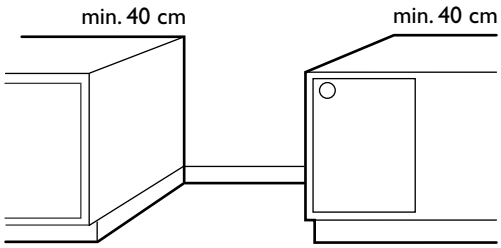
- Emaloidut leivinpellit
- Super Clean uunipannu, jossa on likaahylkivä pinta.
- Muoviveitsi kakkujen viipaloimiseen
- Uuniritilä
- Kaatumiseste asennustarvikkeineen
- Paistolämpömittari
- Käyttöohje

SEURAAVAT OVAT OSTETTAVISSA LISÄVARUSTEINA:

- Keittotason suoja asennustarvikkeineen

Turvavarusteet

Varmista, että lieden molemmilla puolilla on 40 cm leveä laskutila (KATSO KUVA). Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.

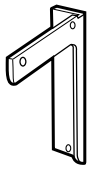


Liesi täyttää lapsiturvallisuutta koskevat vaatimukset, jos seuraavat varusteet/toiminnot on asennettu:

Kaatumiseste

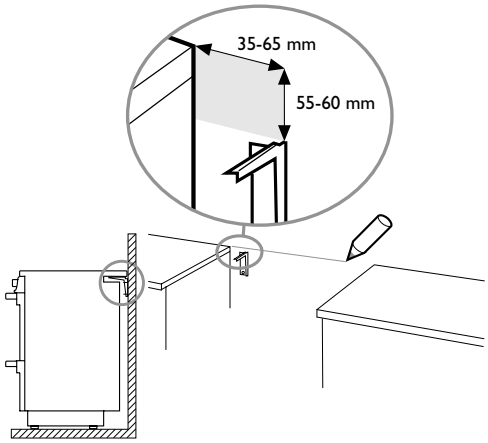
Kaatumiseste pitää olla asennettu, ettei liesi kaadu normaalia suuremmassakaan kuormituksessa.

Ennen kuin asennat kaatumisesteen, varmista, että liesi on asennettu oikealle korkeudelle, katso kappale Asennus, s. 21.



NÄIN ASENNAT KAATUMISESTEEN PAIKALLEEN:

1. Piirrä seinään viiva – vaakatasoon asettamisen jälkeen – pitkin lieden takareunaa (KATSO KUVA).
2. Katso kuvasta mitat, jotka pätevät kummallekin puolelle. Mittaa kaatumisesteen paikka ja ruuvaa este kiinni tukevaan materiaaliin tai sopivaan vahvikkeeseen.



HUOM! Jos asennusaukko on liettä leveämpi, ja haluat asentaa lieden keskelle aukkoa, kuvan vaakamittaan pitää lisätä lieden ja kalusteen väliin jäävän raon leveys.

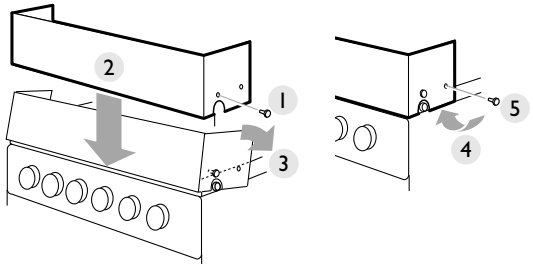
3. Jos muutat mittaa, muista sovittaa kaatumiseste lieden takaosassa olevaan reikään, kun siirrät liettä paikalleen.

Muista, että kaatumiseste toimii vain jos liesi on työnnetty paikalleen.

Keittotason suoja (lisävaruste)

Keittotason suojan pitää olla asennettu, etteivät lapset vetäisi keittoastioita liedeltä.

1. Paina tulpat etummaisiin reikiin.
2. Aseta suoja keittotasolle niin, että tulpat ovat reunan yläpuolella.
3. Käännä suojaa vinosti alaspäin ja
4. sitten ylöspäin niin, että suojan päätyjen reunat tarttuvat tason reunoihin.
5. Lukitse takimmaisilla tulpilla.

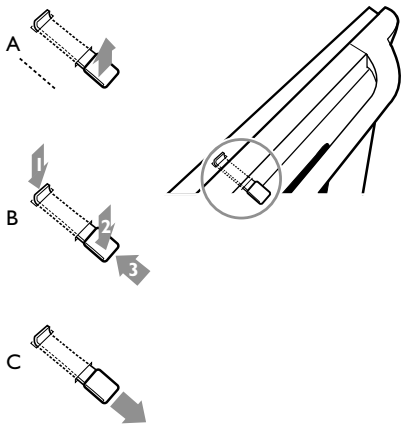


Luukun salpa

Luukun salvan eli lapsilukon ansiosta lasten on vaikeampi avata uunin luukkua. Salpa on kytketty tehtaalla toimintaan, mutta sen voi poistaa toiminnasta tarvittaessa.

JOS HALUAT KYTKEÄ LUUKUN TURVASALVAN POIS TOIMINNASTA, TEE NÄIN:

- A Avaa luukku nostamalla salpaa ylöspäin ja vetämällä samalla kahvasta.
- B Salvan poistaminen toiminnasta: Avaa luukku ja varmista, ettei uuni ole kuuma.
  - 1 Paina luukun yläreunassa oleva kieleke alas,
  - 2 paina samanaikaisesti salpaa luukun etureunassa alas ja
  - 3 työnnä sisäänpäin.
- C Jos salpa ei ole toiminnassa, vedä luukun etureunassa olevasta salvasta.



Ennen lieden käyttöönottoa

Yleistä

Puhdista liesi heti käytön jälkeen puhtaalla liinalla ja lämpimällä vedellä, johon on mahdollisesti lisätty astianpesuainetta. Älä käytä koskaan hankausaineita tai muita naarmuttavia aineita lieden puhdistukseen. Tehokkaampi puhdistus voi kuitenkin joissakin tapauksissa tulla kysymykseen. Noudata silloin seuraavia ohjeita. Älä unohda puhdistaa myös irrotettavan höyryaukon suojuksen alta. Suojuksen voit pestä astianpesukoneessa.

Ennen kuin vedät lieden paikaltaan puhdistaaksesi sen takaa, haluamme varmuuden vuoksi muistuttaa, että lieden kaatumiseste toimii vain kun liesi on sijoituspaikallaan.

Puhdista varusteet

Pese leivinpelti, uunipannu ym. lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi.

Pese Super Clean-varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella.

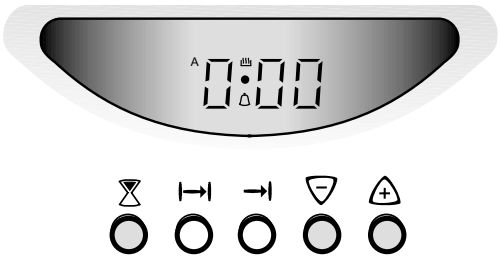
Kellon asettaminen aikaan

Kun uuni on liitetty sähköverkkoon, näyttöikkunassa vilkkuu symbolit, kunnes asetat kellonajan.

ASETA KELLONAIKA:

1 Symboli **A** ja 0:00 vilkkuu näyttöikkunassa.

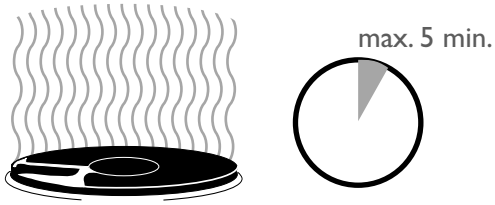
2 Paina samanaikaisesti painikkeita ⊢→ ja →⊣, vapauta painike →⊣ ensin, ja sitten painike ⊢→, ja aseta aika painikkeiden ⊕ ja ⊖ avulla. Symboli **A** sammuu.



Kuumenna keittolevyt

Keittolevyt on käsitelty ruosteenestoaineella, joka kiinnittyy keittolevyihin paremmin, jos levyjä kuumennetaan ennen käyttöä.

Kuumenna yhtä levyä kerrallaan täydellä teholla enintään 5 minuutin ajan. Muista pitää levyjä silmällä, ettei kukaan polta niissä itseään. Liuotinaineen jäänteet savuavat hieman höyrystyessään. Älä polta uunin suojarasvaa, ennen kuin olet kuumentanut kaikki levyt.



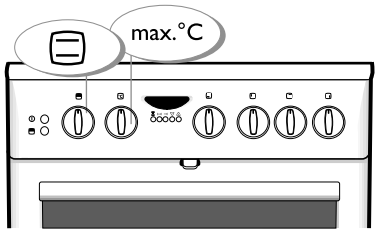
Polta uunin suojarasva

Pidä lapsia silmällä!
Uuni tulee erittäin kuumaksi.

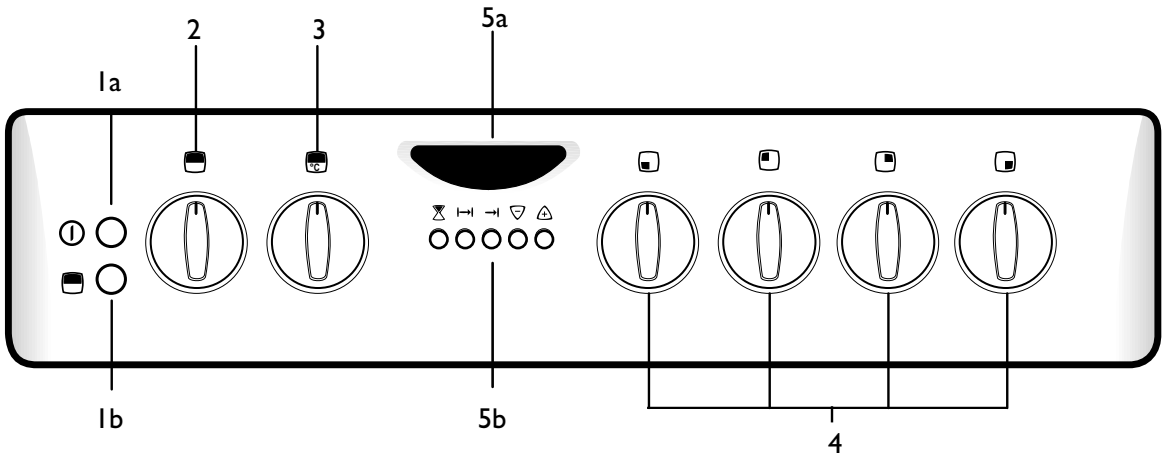
1 Valitse ⊟ ylä-/alalämpö ja korkein lämpötila. Uunin luukun pitää olla kiinni.

2 Tuuleta keittiö. Katkaise virta uunista, kun käry ja savuaminen on lakannut.

3 Puhdista uuni, luukku ja kannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi kuivaksi.



Toimintopaneeli



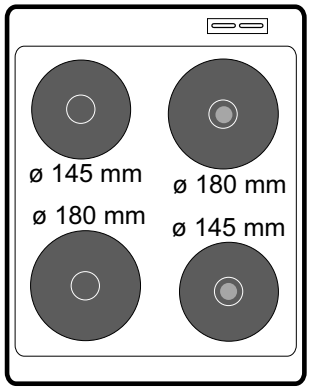
1a LIEDEN merkkivalo
1b UUNIN merkkivalo
2 UUNIN toimintoväännin
3 UUNIN lämpötilan valitsin
4 KEITTOLEVYJEN tehonvalintavääntimet
5a Näyttö
5b Painikkeet KELLO

Merkkivalolamput

Merkkivalolamput ovat glimlamppuja ja niiden kestoikä on normaalisti pitkä. Jos lamppu vioittuu, ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Keittolevyt

Liedessä on neljä valurautalevyä. Kaksi oikeanpuolista keittolevyä ovat salamalevyjä, jotka on merkitty punaisella merkillä ja varustettu ylikuumenemissuojalla.



Keittotason käyttäminen

Älä koskaan jätä kiehuvaa öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä keittolevyjen vääntimet 0-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta. TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA, älä koskaan käytä vettä.

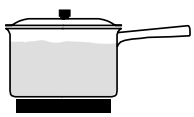
Levyissä on kiinteät asennot 0–6. Asennossa 6 teho on suurimmillaan. Vääntimiä voi kääntää sekä myötä– että vastapäivään.

Ajan myötä opit valitsemaan sopivan vääntimen asennon valmistettavan ruoan, ruokamäärän ja keittoastian mukaan.

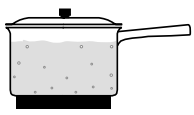
Keittäminen

Voit käyttää korkeinta tehoa kiehauttamiseen ja sen jälkeen asettaa alemman tehon ruoan kypsentämiseen ja hauduttamiseen. Veden kiehumisääni ja vesikuplien koko auttavat valitsemaan oikean tehoalueen.

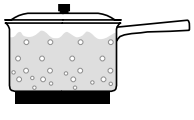
MIETO TEHO: Melkein äänetön kiehuminen, hieman poreileva vesi. Sopiva puurojen hauduttamiseen, kalan kypsentämiseen sekä vihannesten, kuten herneiden ja parsakaalin keittämiseen.



KESKI TEHO: Kiehuva ääni, hiilihappopitoisen juoman kokoiset poreet. Sopii suurimmalle osalle keitettäviä ruokatarvikkeita, esim. punajuuret ja liha.



KORKEA TEHO: Ääni hiljenee ennen kiehumisen alkamista. Poreileva vesi. Sopiva kiehauttamiseen.



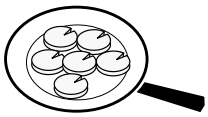
Paistaminen

Paistaessasi saat parhaan tuloksen, kun paistettava ruoka ei ole jääkaappikylmää ja ruokamäärä peittää korkeintään 2/3 osaa paistinpannun pohjasta.

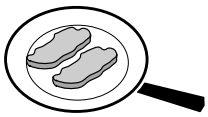
Lisää margariini/voi paistinpannuun ja aseta tehoalue väännintä kääntämällä. Rasvan väri kertoo, milloin paistaminen voidaan aloittaa. Näet värin helposti painamalla teräksisen paistinlastan pannun pohjaa vasten, kun rasva ei enää sihise.

MIETO TEHO: Hieman ruskea rasva. Sopii esim. munien, raa'an perunan, sipulin, kyljysten ja pihvien, sekä kokonaisen kalan paistamiseen.

KESKI TEHO: Keskiruskea rasva. Sopii useimpien ruokien paistamiseen, esim. jauheliha, lihakuutiot, makkara ja ohuet kalafileet, sekä ohukaiset.



KORKEA TEHO: Tummanruskea rasva. Sopiva ohuiden pihvien nopeaan paistamiseen. Ole varovainen, rasva palaa helposti.

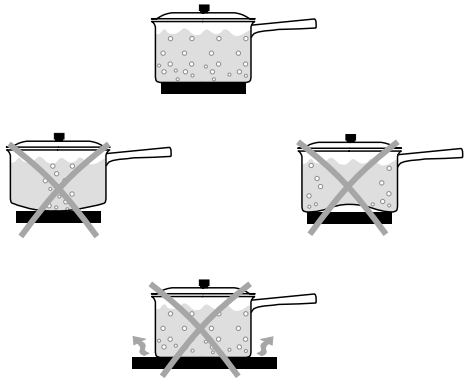


Kattilan/paistinpannun valinta

Ajan- ja energiansäästön vuoksi pitäisi kattilan/paistinpannun pohjan olla

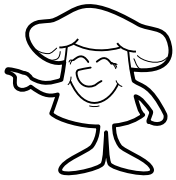
- yhtä suuri kuin keittolevyn. Liian pieni pohjan halkaisija lisää vaaraa, että ruoka palaa kiinni levyyn ylikiehumisen yhteydessä.
- tasainen. Epätasainen pohja pidentää keitto-aikaa.

Levyn lämpö vaikuttaa keittoastiaan. Hankkiessasi uusia keittoastioita, valitse mielummin kerrospohjaisia teräskattiloita.



Säästä energiaa !

- Käytä kantta keittoastialla, niin energiankulutus alenee.
- Käytä jälkilämpö hyväksi.
- Höyryttämällä kypsentäminen, painekeittimen käyttö ja puhtaat keittolevyt alentavat energiankulusta.
- Epätasainen keittoastian pohja lisää energian kulutusta n. 30%.

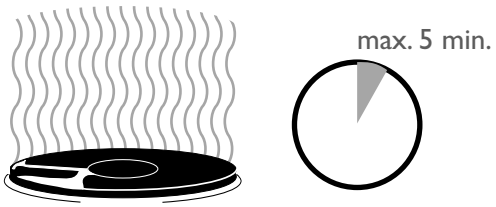


Keittolevyjen puhdistaminen

Likainen keittolevyn pinta huonontaa lämmön johtumista levystä keittoastiaan. Pyyhi levyn pinta jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla pyyhkeellä ja astianpesuaineella.

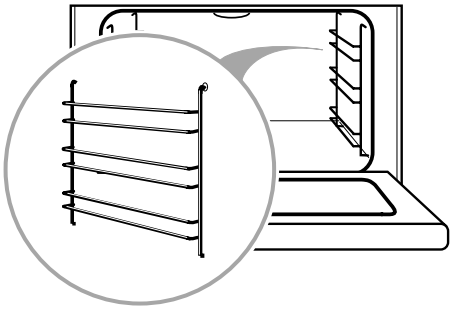
Puhdistus ja ruosteenestokäsittely

1. Puhdista levyt perusteellisesti saippuoidulla teräsvillalla. Huuhtele ja kuivaa talouspaperilla.
2. Levitä, esim. pienellä kangastilkulla, ohut kerros ruosteenestoainetta kuivalle, kylmälle levylle. Aineen voit hankkia valtuutetusta huoltoliikkeestä.
3. Polta aine kiinni keittolevyyn kuumentamalla yhtä levyä kerrallaan täydellä teholla, korkeintaan viisi minuuttia. Kevyttä savua ja höyryä muodostuu, kun liuotinaineet höyrystyvät.
4. Kaikki väri puhdistuu emalista (jonka on oltava kylmä) ja käsistä lakkabensiinillä.



Uuni

Uunissa on irrotettavat uunikannattimet, joissa on kolme kannatintasoa. Voit katsoa tämän käyttöohjeen Leivonta- ja ruoanlaittotaulukoista, mikä kannatintaso on sopiva eri uunitoiminnolle ja eri lämpötiloille.



Uunin toiminnot

Kaikissa toiminnoissa merkkivalo palaa kuumennusvaiheessa ja sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu (syttyy ja sammuu, kun termostaatti kytkee ja katkaisee).Valitaksesi uunitoiminnon, käännä uunin toimintoväännintä myötäpäivään haluamasi toiminnon kohdalle (katso alla).

UUNISSA ON SEURAAVAT TOIMINNOT:

Valaistus

Uunin valaistus syttyy automaattisesti aina, kun valitset toimintoja. Voit halutessasi kytkeä ainoastaan valon, ilman että mikään muu toiminto on kytkettynä.

Ylä-/alalämpö

Ylä- ja alavastus kytkettynä.

Ylälämpö

Ylävastus kytkettynä.

Alalämpö

Alavastus kytkettynä.

Grilli

Grillivastus kytkettynä.

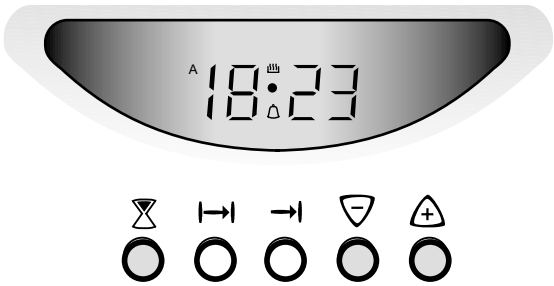
Pikakuumennus

Grilli- ja alavastus kytkettynä. Uuni lämpiää 200ºC:een noin 7 minuutissa. Voidaan käyttää myös kuorrutuksen yhteydessä.

Haudutus

Ylä- ja alavastus kytkettynä,
uunin lämpötila 75-125ºC.

Kellon painikkeet



SYMBOLIT NÄYTTÖIKKUNASSA:

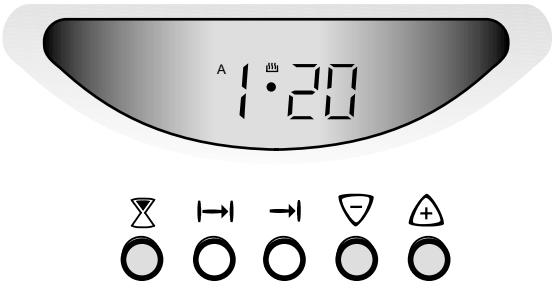
- **A** Automaattitoiminnon symboli
- Keittoastian symboli
- Hälytysajastimen symboli

PAINIKKEIDEN SYMBOLIT:

- Lisää
- Vähennä
- Hälytin
- Uunin toiminta-aika
- Päättymisaika

Hälytysajastin

Voit asettaa ajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.



1. Paina painiketta . Näytössä näkyy 0:00. Ellet aseta aikaa viiden sekunnin kuluessa, palautuu näyttöön “kuluva aika”. Paina tällöin .
2. Aseta haluamasi hälytysaika painamalla painiketta tai . Symboli näkyy näyttöikkunassa.
3. Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja symboli sammuu näyttöikkunassa. Paina jotain painiketta tai kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.

Muuttaaksesi asetettua aikaa, tai peruuttaaksesi asetetun ajan, paina painiketta tai .
Noin viiden sekunnin kuluttua näyttöön palautuu jälleen kellonaika. Katsoaksesi kuinka kauan hälytysajastimessa on aikaa jäljellä, paina painiketta .

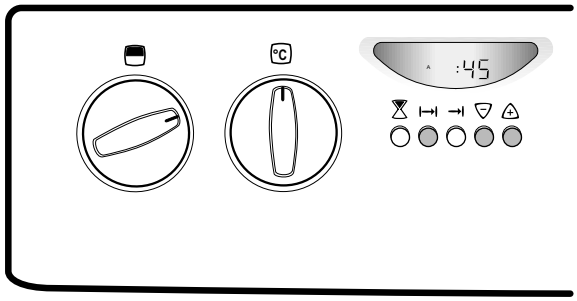
HÄLYTYSÄÄNEN MUUTTAMINEN

Valittavissa on kolme erilaista hälytysääntä/tasoa.

Jos haluat muuttaa hälytysääntä, paina painiketta , kunnes olet löytänyt haluamasi äänen.

⊢→| Uunin toiminta-ajan asetus

Tällä toiminnolla voit asettaa ajan, jonka ruoka tarvitsee kypsyäkseen. Uunin kytkeytyy pois toiminnasta asetetun ajan kuluttua.



ASETA TOIMINTA-AIKA SEURAAVASTI:

1. Kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Paina painiketta ⊢→| ja aseta haluamasi toiminta-aika painikkeiden ⊕ tai ⊖ avulla. Symbolit **A** ja ♨ näkyvät näyttöikkunassa.
3. Uuni kytkeytyy toimintaan.
4. Asetetun toiminta-ajan kuluttua symboli **A** vilkkuu, symboli ♨ sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita ⊢→| ja →| kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
5. NOLLAA VÄÄNTIMET.

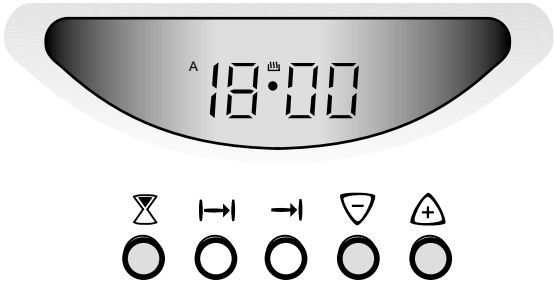
Noin 5 sekunnin kuluttua näyttöön palautuu jälleen kellonaika. Katsoaksesi kuinka kauan toiminta-aikaa on jäljellä, paina painiketta ⊢→|.

→| Uunin päättymisajan asetus

Tällä toiminnolla asetat ajan, jolloin haluat uunin kytkeytyvän pois toiminnasta. Voit käyttää tätä toimintoa kun:

- olet poissa hetken aikaa etkä halua ruoan kypsyvän liikaa.
- haluat käyttää jälkilämmön hyväksi ja säästää energiaa.

Aseta ruoka uuniin, asetettuasi haluamasi päättymisajan, uuni kytkeytyy toimintaan.



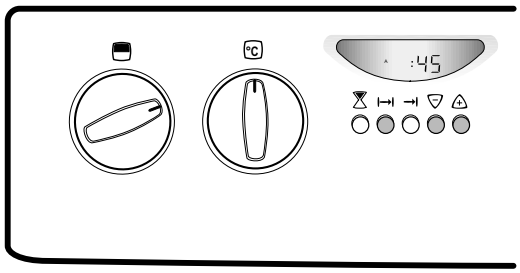
ASETA PÄÄTTYMISAIKA SEURAAVASTI:

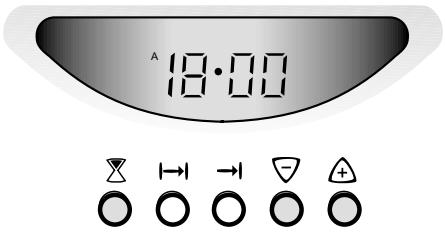
1. Kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Paina painiketta →| ja aseta haluamasi päättymisaika painikkeiden ⊕ ja ⊖ avulla. Symbolit **A** ja ♨ näkyvät näyttöikkunassa.
3. Uuni kytkeytyy toimintaan.
4. Asetetun päättymisajan kuluttua symboli **A** vilkkuu, symboli ♨ sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita ⊢→| ja →| kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
5. NOLLAA VÄÄNTIMET.

ESIMERKKI: Kello on 13:00. Haluat ruoan olevan valmiina klo 13:45 (on asetettu uunin päättymisaika). Valmistusaika on tällöin 45 minuuttia.

Uunin toiminta-ajan sekä päättymisajan asetus

Haluatko ruoan olevan valmiina, kun tulet kotiin? Aseta ruoka uuniin ja aseta PÄÄTTYMISAIKA ja aika, jonka haluat uunin olevan toiminnassa eli UUNIN TOIMINTA-AIKA. Uunin pisin toiminta-aika on 10 tuntia.



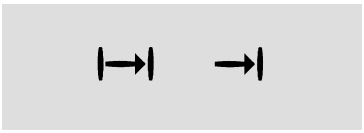


TEE SEURAAVASTI:

1. Aseta valmistettava ruoka uuniin ja kytke uuni toimintaan kääntämällä uunin toimintoväännin ja lämpötilanvalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Paina painiketta ⊢→| ja aseta haluamasi kypsennysaika (esim. 45 min) painikkeiden ⊕ ja ⊖ avulla. Symboli **A** näkyy näyttöikkunassa.
3. Paina painiketta →| asettaaksesi haluamasi päättymisajan. Aikaisin mahdollinen päättymisaika näkyy näyttöikkunassa.
4. Aseta päättymisaika painikkeiden ⊕ ja ⊖ avulla. Symboli ♨ syttyy, kun uuni kytkeytyy toimintaan.
5. Kun valmistusaika on kulunut, uuni kytkeytyy pois toiminnasta. Symboli **A** vilkkuu, symboli ♨ sammuu ja äänimerkki kuuluu. Paina samanaikaisesti painikkeita ⊢→| ja →| kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
6. NOLLAA VÄÄNTIMET.

Ohjelmoinnin perutus

Voit halutessasi peruttaa ohjelmoinnin painamalla samanaikaisesti painikkeita ⊢→| ja →|. MUISTA kytkeä virta pois uunista perutettuasi ohjelmoinnin.



Hyödyllisiä ohjeita

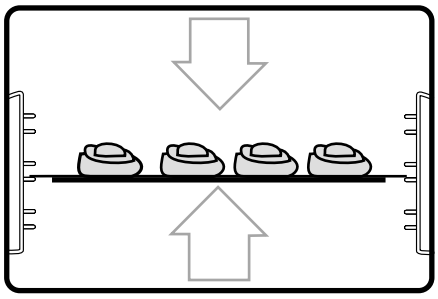
Älä koskaan aseta alumiinifoliota, leivinpeltiä tai uunipannua suoraan uunin pohjalle. Mikäli uunin alalämmön siirtyminen estetään, uunin pohjan emali saattaa vaurioitua ylikuumenemisesta. Uuni kuumenee käytössä. PIDÄ LAPSIA SILMÄLLÄ.

Pelti voi vääntyä lämpötilan vaihtumisen yhteydessä ja/tai jos se on täytetty epätasaisesti esimerkiksi pizzalla. Pelti palautuu jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

Miten valita oikea uunitoiminto? Seuraavassa käytännön neuvoja ja vihjeitä miten valitset uunitoiminnon valmistaessasi erilaisia ruokalajeja:

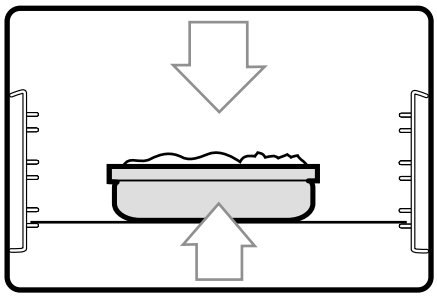
Leivonta

Noudata taulukon ohjeita. Kokeile pehmeitä kakkuja hammastikulla noin 5 minuuttia ennen täyttä aikaa. Voit lyhentää tai pidentää paistoaikaa. Valmistusohje, vuokien materiaali, väri, muoto ja koko voivat vaikuttaa lopputulokseen. Kirkkaissa alumiinivuoissa paistetut kakut ovat yleensä vaaleita. YLÄ-/ALALÄMPÖ antaa tasaisen värin koko pinnalle.



Ruoanvalmistus

Noudata taulukon ohjeita.



Paistaminen

Uunissa paistaminen on vaivatonta ja kätevää. Valitse uuninkestävä vuoka, johon liha juuri mahtuu, tällöin paistoliemi ei kuivu. Joulukinkusta valuu paistettaessa yleensä paljon nestettä. Käytä sen vuoksi suurta paistovatia tai uunipannua ja ota se uunista varovasti.

Paistolämpömittarin käyttö

⚠ Ole varovainen poistaessasi paistomittaria. Voit polttaa itsesi lämpövastukseen tai uunin kannattimiin. Käytä patakinnasta.

Paistolämpömittarin lämpöalue on 0 ….. 99°C. Poista ennen uunin käyttöönottoa suojatulppa, joka suojaa lämpömittarin vastaketta lialta. Käytä ainoastaan alkuperäistä mittaria ja tarkista, ettei mikään osa lämpömittarista pääse koskettamaan uunin ylävastusta.

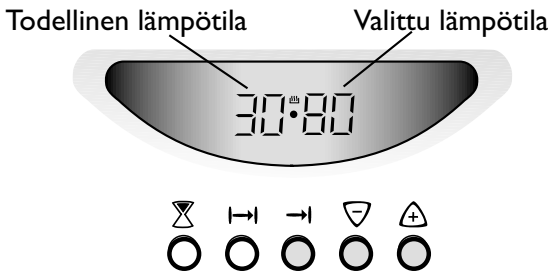
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi lämpömittarin on osuttava paistin paksuimman osan keskelle, johon lämpö siirtyy viimeisenä. Mittarin koko kärjen olisi oltava paistin sisällä, jottei uunitilan lämpö vaikuta mittaustulokseen. Muista, että mittari saattaa osoittaa virheellistä lukemaa, mikäli sen kärki osuu rasvakerrokseen tai luuhun.

Aseta paisti esikuumennetun uunin alaosaan. Kun valittu lämpötila on saavutettu, ota paisti uunista, peitä se alumiinifoliolla ja anna sen levätä noin 15 minuuttia. Tällöin lihaa on helpompi leikata ja paistista tihkuu vähemmän lihanestettä.

ASETTAMINEN

Toimi näin, kun haluat käyttää paistolämpömittaria:

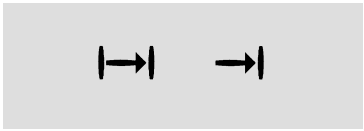
1. Kytke paistolämpömittari uunin vastakkeeseen.
2. Ennalta ohjelmoitu paistolämpötila on 80ºC. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa painamalla painikkeita ⊕ ja ⊖. Todellinen lämpötila ja valittu lämpötila näkyvät näyttöikkunassa (KATSO KUVA). Voit seurata paistin paistolämpötilaa näyttöikkunasta.



POISKYTKEYTYMINEN

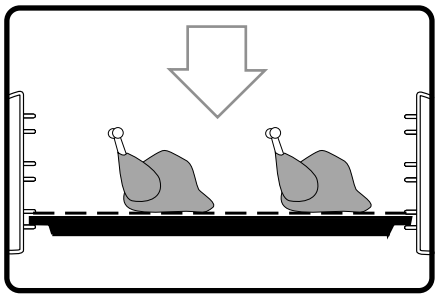
Kun valittu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

1. Paina samanaikaisesti painikkeita ⊢ ja → kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
2. Irrota paistolämpömittari vastakkeesta ja ota paisti ulos. HUOM! Uuni ja paistolämpömittari ovat kuumia.
3. Aseta vastakkeen suojatulppa paikalleen, kun uuni on jäähtynyt.



Uunin toimintoja voi käyttää, kun paistolämpömittari on irrotettu. HUOM! MUISTA NOLLATA VÄÄNNIN!

Grillaus

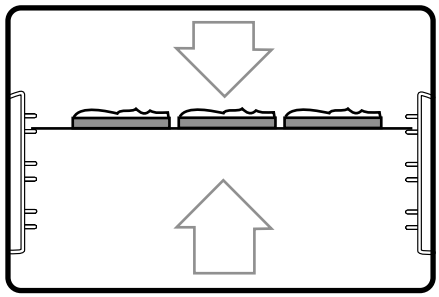


Grillattavan ruoan koko, rasvaisuus, muoto, määrä ja lämpötila vaikuttavat kypsymisaikaan ja lopputulokseen. Kala ja vaalea liha (linnut, vasikka ja porsas) eivät ruskistu yhtä helposti kuin punainen liha (nauta ja riista). Grillausöljy ja/tai grillimauste parantavat väriä, mutta lisäävät palamisvaaraa.

Grillauksen paras lopputulos saavutetaan silloin, kun ruokaa ei laiteta grilliin suoraan jääkaapista. Kuivaa ruoka ja aseta se uuniritilälle. Mausta mieleisesi. Muista aina laittaa ritilän alle foliolla peitetty pelti, joka kerää rasvan tms. Porsaankyljykset, pihvit, kalafileet yms. asetetaan uunin yläosaan, kun taas esimerkiksi paksut paahtokyljet asetetaan alaosaan.

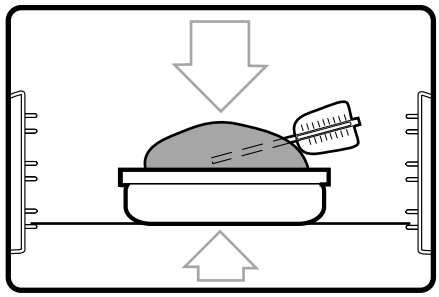
Käännä toimintoväännin asentoon ja lämpötilan valitsin haluttuun lämpötilaan, max 250°C. Aloita grillaus 3–5 minuutin lämmityksen jälkeen. Tarkkaile kypsymistä ja käännä ruoka ainakin kerran kypsennyksen aikana. Liian pitkä grillausaika kuivattaa, ja pahimmassa tapauksessa polttaa ruokasi. Uunin luukun on oltava suljettuna grillauksen aikana.

S Pikakuumennus (gratinointi)



Antaa väriä kuorrutuksiin esim. paistoksiin ja lämpimiin voileipiin. Tätä toimintoa voit myös käyttää uunin pikakuumentamiseksi asetettuun lämpötilaan. Kun uuni on lämmennyt haluamaasi lämpötilaan, valitset haluamasi uunitoiminnon. Uuni kuumenee 200°C:seen n. 9-10 minuutissa. Älä valitse tätä toimintoa, jos aioit paistaa pikkuleipiä tai marenkeja.

Haudutus, enint. 125°C



Käännä uunin toimintoväännin kohdalle ja aseta lämpötilan valitsimella haluamasi lämpötila, enint. 125°C. Hauduttaminen sopii sellaisten ruokien valmistamiseen, jotka vaativat pitkän valmistusajan ja matalan lämpötilan. Ota huomioon, että käytettäessä alhaisempaa lämpötilaa, ruoan valmistusaika pitenee.

Naudan paistit (paahto- pata- ja uunipaistit) kypsyvät mehukkaiksi käytettäessä haudutustoimintoa. Paistin painohävikki jää myös pienemmäksi tätä toimintoa käytettäessä. Käytä lihalämpömittaria paistia kypsentäessäsi. HUOM! Lihaa kypsennettäessä on lämpötilaksi valittava vähintään 100°C.

Imellytys vaatii aikaa useampia tunteja ja sen aikana ruoka-aineiden tärkkelys muuttuu makeahkoksi. Hauduttaminen sopii erinomaisesti esim. puurojen ja perunalaatikon valmistamiseen. Aseta lämpötilan valitsin alhaisimmalle lämpötilalle. Kun ruoka on imeltynyt useamman tunnin hauduttamisen jälkeen, se kypsennetään kullekin ruokalajille ominaisessa lämpötilassa. Aseta lämpötilaksi ”normaalilämpö” ja käännä uunin toimintoväännin ylä/alalämpö-toiminnalle.

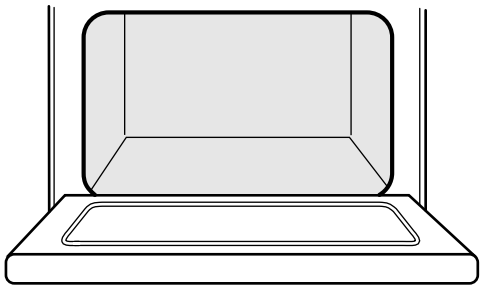
Puhdistus ja hoito

Uuni

Uuni on pinnoitettu sileällä emalilla. Katso kappaleesta ”Uunin luukku”, kuinka luukun osat voi puhdistaa.

JOS UUNI ON HYVIN LIKAINEN, MENETTELE SEURAAVASTI:

1. Poista kiinnitarttuneet roiskeet ja ylikiehumiset esim. puisella tai muovisella paistinlastalla.
2. Levitä sienellä uunin pohjalle suopaa, mieluimmin nestemäistä.
3. Sulje luukku. Valitse lämpötilaksi 100°C ja kytke ylä-/alalämpö noin 10 minuutiksi.
4. Kun uuni on jäähtynyt, pese se puhtaalla vedellä. Käytä tarvittaessa saippuoitua teräsvillaa varovasti. Pyyhi kuivaksi.

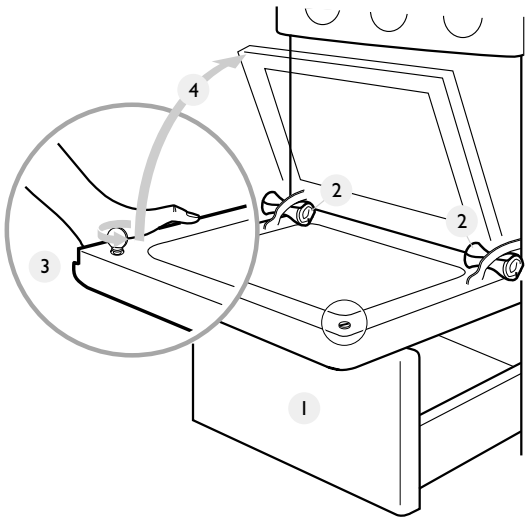


Uunin luukku

Uunin luukun rakenne on kaksiosainen. Luukun lasit ovat sisäpinnoiltaan lämpöä heijastavat, jonka ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila on alhainen. Älä naarmuta sitä. Luukun sisälasi on reflektiivilasia.

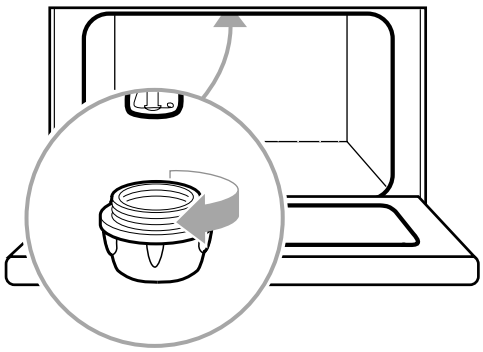
LASIEN VÄLIN PUHDISTAMINEN

1. Varmista ettei uuni ole lämmin ennen kuin vedät säilytyslaatikon ulos.
2. Avaa sitten luukku ja aseta saranakaarien väliin esim. rullatut patalaput (katso kuva). Ne estävät luukkua sulkeutumasta.
3. Vapauta kaksi ruuvia (katso kuva) esim. kolikolla, samanaikaisesti kun pidät alhaalla alempaa luukun osaa (ettei luukku sulkeudu).
4. Käännä sitten luukun sisempi osa varovasti ylös ja puhdista lasi.
5. Laske luukun sisempi osa puhdistuksen jälkeen takaisin alas, kiinnitä ruuvit paikoilleen ja poista patalaput.



Uunilampun vaihto

1. Käännä kaikki vääntimet nolla-asentoon ja varmista, ettei uuni ole lämmin.
2. Irrota suojalasi (KATSO KUVA).
3. Irrota viallinen lamppu.
4. Asenna tilalle uusi E14-kannalla varustettu lamppu, jossa on merkinnät 230-240V, 15W ja 300°C.
5. Asenna suojalasi paikalleen.



Super Clean-varusteet

Näissä varusteissa on likaahylkivä pinta ja ne kestävät pitkään jos niitä hoidetaan oikein.

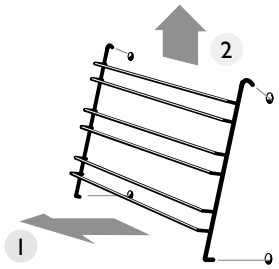
HUOM! Älä aseta SUPER CLEAN-varusteita kuumalle keittotasolle, koska ne saattavat vaurioitua. Varusteet ovat uuninkestäviä 270°C:seen saakka Älä aseta varusteita uuniin tyhjänä.

Pese SUPER CLEAN-varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja käsitiskiainella.

Kun noudatat näitä neuvoja ja vihjeitä, SUPER CLEAN-varusteesi kestävät pitkään ja ovat myös helposti puhdistettavia:

- Käytä muovista tai puista työvälinettä, jotta pinta ei naarmuntuisi.
- Naarmuuntunut astia saattaa vaurioittaa varusteiden likaahylkivää pintaa.
- Mukana toimitettua muoviveistä voit käyttää pehmeiden leivonnaisten viipaloimiseen.
- Puhdista varusteet pehmeällä sienellä tai astianpesuharjalla käyttäen lämmintä vettä, johon on lisätty käsitiskiainetta. Älä pese varusteita astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsvillaa tai teräviä esineitä puhdistamiseen.

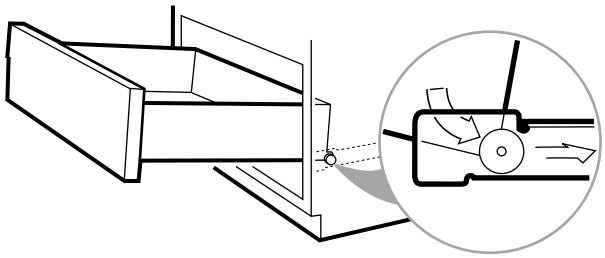
Uunivarusteet



Irrota uunikannattimet alakulmasta (1), nosta vinosti ylöspäin ja poista ne uunista (2). Pese kannattimet ja ritilä (kuten myös muut mahdolliset grillausvarusteet) käsin tai astianpesukoneessa. Mikäli kannattimet ovat erittäin likaiset, liota niitä ennen kuin esim. puhdistat ne saippuoidulla teräsvillalla.

Leivinpelti, reikäpellit ja uunipannu pyyhitään talouspaperilla käytön jälkeen ja voidaan tarvittaessa pestä käsin. Kiinnipalanutta likaa voi kaapia esim. puu- tai muovilastalla (ei kuitenkaan reikäpeltiä).

Säilytyslaatikko



1 Tyhjennä laatikko puhdistusta varten. Vedä laatikko auki ”pysäyttimeen” asti.
2 Nosta laatikkoa kahvasta, jotta se vapautuu takareunan pysäyttimestä.
3 Vedä laatikko kokonaan auki ja nosta se pois.

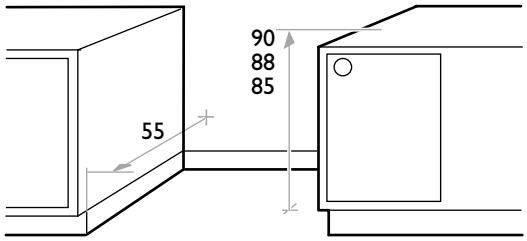
Aseta puhdistuksen jälkeen laatikon pyörät kannattimille (KATSO KUVA). Nosta laatikkoa hieman työntäessäsi sitä sisään, jotta pysäytin ei tarttuisi kannattimiin.

Asennus

Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Liesi on painava. Reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea saattavat olla teräviä. Käytä käsineitä liettä siirrettäessä.

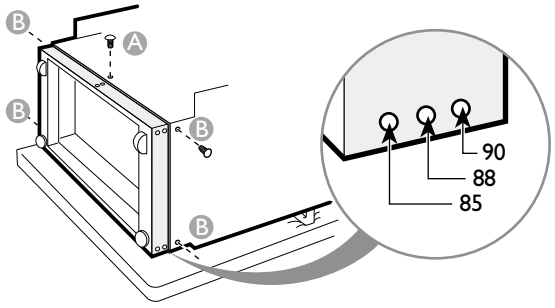
Tarkista ennen lieden asennusta, että sen mitat ovat keittiökalusteiden mukaiset. Mittaa työpöydän korkeus lattiasta tason yläreunaan ja jalustan syvyys seinästä jalustan reunaan (KATSO KUVA). Liesi voidaan myös asentaa seinän tai vaihtoehtoisesti korkean kaapin viereen.

Lieden jalusta on toimitettaessa sovitettu 90 cm työtasokorkeuteen ja 55 cm kalustesokkelisyvyyteen. Ellei tämän lieden korkeusmitta ole sopiva, sitä voidaan muuttaa korkeudelle 88 tai 85 cm (katso alta). Tarkista, ettei lieden johto jää puristuksiin liettä liikutettaessa.



Jalustan korkeuden muuttaminen

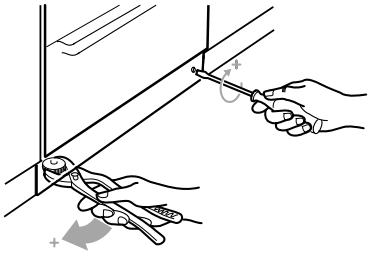
1. Kallista liesi varovasti etuosa lattiaa vasten (KATSO KUVA). Aseta esim. pakkauksessa oleva suojakappale lattian ja lieden väliin.
2. Ole varovainen, lieden alla on teräviä reunoja. Irrota ruuvi A (1 KPL) jalustan takaosan keskellä sekä ruuvit B (4 KPL, KATSO KUVA).
3. Siirrä jalustan sisempi osa haluamallesi korkeudelle, joko 85, 87 tai 90 cm (KATSO KUVA).
4. Kiinnitä uudelleen ruuvit A ja B.



Asennus vaakasuoraan

Lieden on oltava vaakasuorassa, jotta esim. rasva leviäisi tasaisesti paistinpannun pohjalle. Tarkista vaakasuoruus asettamalla vesivaaka tai vedellä täytetty paistinpannu tasolle. Ensin lieden vasemmalle tai oikealle sivureunalle, sitten etureunalle.

Lieden jalkoja ja pyöriä voi tarvittaessa nostaa ja laskea (-6, +12 mm) jalustan etupuolelta. Säädä etujalat monio-tepihdeillä ja takapyörät ristipää ruuvitaltalla.



Sähköliitäntä

Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.

Lieden liitäntäohje on lieden takaosassa. Lieden liitäntäteho ja jännite on mainittu lieden arvokilvessä (katso lieden oikealta sivulta).

HUOM! Kun liitetään puolikiinteästi, pitää kiinteään sähköverkkoon asentaa kaikkinapainen kytkin liettä varten. Mikäli liesi liitetään liesipistotulpalla, ei erillistä kytkintä tarvita.

Huolto

Lieden korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö – ja/tai omaisuusvahinkoja.

Joitakin yksinkertaisia toimenpiteitä saa ja voi itse tehdä, mikäli liesi ei toimi moitteettomasti, katso sivut 28 ja 29.

Takuu

Liedelle myönnetään ostopäivästä lukien kahden (2) vuoden takuu, joka kattaa materiaali- ja valmistusviat. Takuuehdot noudattavat alan yleisiä ehtoja, ja niitä on saatavana joko myyjäliikkeestä tai maahantuojalta. Säilytä ostokuitti, jotta siitä voidaan määrittää takuun alkamispäivä.

Huollot ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon **0200-2662** (0,1597 €/min (0,95mk/min) + pvm),* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta “kodinkoneiden huoltoa”.

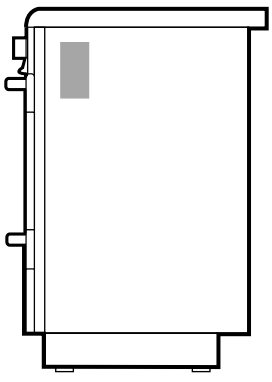
Varmistaaksesi laitteesi moiteettoman toiminnan, vaadi aina käytettävksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

- aiheettomasta valituksesta
- ellei käyttöohjeita ole noudatettu.
- Mainitse soittaessasi tuotteen merkki.

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597 €/min (0,95mk/min) + pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi. Lieden oikealle sivulle kiinnitetyssä arvokilvessä on tiedot liedestä. Kopioi tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli:	
Tuotenumero	
Sarjanumero	
Ostopäivä	



Tekniset tiedot

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Tämä laite täyttää EN:n asettamat määräykset 89/336/EU ja 73/23 EEC.

RL 520

Leveys (mm):	497	
Korkeus, toimitettaessa (mm):	900	
Syvyys (mm):	595	
Käyttötilavuus (litraa):	36	
Liitäntäteho 230V-liesi (W):	8715	
KEITTOLEVYT	KOKO (mm)	TEHO (W)
Takavasen:	145	1000
Takaoikea:	180	2000
Etuvasen:	180	1500
Etuoikea:	145	1500
ENERGIALUOKKA	A	
ENERGIANKULUTUS		
Ylä-alalämpö (kWh)	0,79	
VALMISTUSAIKA VAKIOKUORMITUKSELLA		
Ylä-alalämpö (min)	48	
SUURIMMAN LEIVINPELLIN ALA (cm^2)	1100	

Energialuokkamäärityksessä on käytetty ylä-alalämpötoimintoa.

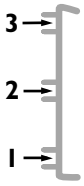
MERKKIVALOLAMPPU: glimlamppu.
UUNILAMPUN kanta E14, merkinnät 230-240V, 15W ja 300ºC.

Taulukot

Leivontataulukko

	°C		Minuutit
Kakkupohja	175–200	A	30–40
Kääretorttu	225–250	K	5–7
Marengit	100–125	K	40–50
Muffinssit	225	K	10–12
Murotaikinapikkuleivät	175–200	K	5–10
Piparkakut	175	K	5–7
Pitkot/kranssit	200–225	A	15–20
Pitkulaiset leivät, raskaat	175–200	A	50–60
Pullat, ruoka– & kahvileivät	225	K	8–12
Pyöreät leivät	225	A	30–35
Reikäleivät	200–225	K	10–15
Sokerikakku, kuohkea	175	A	35–45
Sokerikakku, tiivis	150–175	A	50–60
Sämpylät	225–250	K	8–10
Teeleivät	225–250	K	8–10
Vuokaleivät,/pitkulaiset leivät, kevyet	200–225	A	30–40

Pellin korkeuden valinta



UUNISSA ON KOLME KANNATINTASOA (KATSO KUVA):

Y= Uunin yläosa (kannatintaso 3)
K= Uunin keskiosa (kannatintaso 2)
A= Uunin alaosa (kannatintaso 1)

Haudutus

	°C	°C		Tuntia*	°C
Filee (porsaan)	175	125	A/K		75
Filee (naudan, riistan)	175	100	A/K		60–65
Paahtokylki	175	100	A		80–85
Paahto– ja sisäpaisti	125	100	A		65–70
Perunalaatikko					
– immellytys		60	A	2–4	
– kypsennys	150		A	2–3	
Puurot					
– immellytys		60–70	A	4–5	
– kypsennys	170		A	2 (tai yön yli)	
Kinkku, tuore	175	125	A		75
Naudan ulko–ja kulmapaisti	125	100	A		70–75

* OTA HUOMIOON KYPSENTÄESSÄSI LIHARUOKIA: Kypsennysaika 1,5-2 tuntia/kg ylä/alalämpötoimintoa käytettäessä. Haudutustoiminnolla ruoan valmistusaika pitenee. Valmistusaikaan vaikuttaa myös lihan laatu ja muoto sekä haluttu kypsyysaste. Käytä lihalämpömittaria paistia kypsentäessäsi!

Ruoanvalmistustaulukko & grillaus

Max. 250°C grillauksessa	°C	°C	Minuutit		°C
Broileri	175			K	
Broilerinpuolikkaat *		200 – 225	40 – 50	A	
Entrecôte, n. 1,5 cm		250	10 –15	Y	
Filee (sika, nauta, riista)	175			A/K	55 – 60
Grillimakkara		250	5 – 8	Y	
Jauhelihapihvi, pakastettu 90 g		250	10 –12	Y	
Kala					
–keitetty		200		A	
– omassa liemessä keitetty		100		A	
– paistettu		200 – 225		A	
Kinkku, tuore	175			A	70
Kohokkaat	175 – 200			K	
Lapapaisti	175			A	75
Lihamureke	175 – 200			A/K	
Lihapullat uunipannussa	225			K	
Munakkaat	200 – 225			K	
Naudanpaisti	125			A	70 – 75
Paahtokylki*	175	200 – 225		A	
Paahtopaisti	125			A	55 – 60
Paisti (vasikka, lammas, riista)	175			A	70 – 75
Paistokset	225			A/K	
Pekonipannukakku	225			K	
Pihvi, n. 1,5 cm		250	6 – 8	Y	
Piirakat	225			K	
Pizza				K	
Porsaan selkäpaisti	175			A	80 – 85
Porsaankyljys n. 1,5 cm		250	12 – 15	Y	
Sian selkäpaisti n. 1,5 cm		250	15 –20	Y	
Silakkapihvit	225			K	
Uuniperuna	225			A/K	
Vuoat, laatikot	200 – 225			A/K	

* Valitse alhaisempi lämpötila, kun käytät grillausmausteita tai –öljyjä.

Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin

Ongelma	Syy	Toimenpiteet
Ruoka-/vehnäleivät, pehmeät kakut eivät nouse.	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnainen nousee ensin ja sen jälkeen laskee ja jää litteäksi.	Vertaa valittua lämpötilaa taulukon tai reseptin suosituksiin.
	Ruoka– /vehnäleipätaikina ei ole kohonnut oikein. Liian pitkä kohotus leivonnan jälkeen jättää leivonnaiset litteiksi.	Ruoka– /vehnäleipätaikina on kohotettava vedottomassa tilassa huoneenlämmössä. Painettaessa taikinaa kevyesti on painauman tasoituttava itsestään. Tarkista kohotusaika reseptistä.
	Liian vähän hiivaa tai leivinjauhetta.	Tarkista reseptistä, että olet mitannut oikean määrän.
	Liian kuuma rasva/nesteseos tuhoaa hiivan vaikutuksen.	Sopiva nesteen lämpötila tuorehiivaa käytettäessä on 37°C. Kuivahiiva käytettäessäsi tarkista nesteen lämpötila kuivahiivapakkauksesta.
Ruoka–/vehnäleivästä, pehmeistä kakuista tulee kuivia.	Leivän kuivumisen syynä voi olla liian pieni nestemäärä, liian suuri jauhomäärä tai väärä jauholaatu.	Tarkista reseptistä, että olet valinnut oikean jauholaadun ja oikean määrän jauhoja/nestettä.
	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnaiset joutuvat paistumaan uunissa liian kauan ja kuivuvat.	Tarkista, että olet asettanut oikean lämpötilan.
Leivonnaiset/ruokalajit paistuvat liian tummiksi.	Jos uunin lämpötila on liian korkea, leivonnaiset tummuvat liikaa ennen kypsymistä.	Tarkista, että olet asettanut oikean lämpötilan.
	Liian korkealle asetettu leivonnainen/ruokalaji saa tavallisessa paistossa liikaa ylälämpöä. Vaikutus on päinvastainen asetettaessa pelti liian alas.	Tarkista taulukosta tai reseptistä, että olet valinnut oikean kannatinkorkeuden.
	Pikakuumennus on kytketty.	Tarkista toimintovääntimen asento ja valitse haluamasi toiminto.
Leivonnaiset/ruoat ovat vaaleita.	Uunin pohjalle asetettu alumiinifolio, leivinpelti tai uunipannu estää alalämmön siirtymistä ja saattaa vaurioittaa uunin emalipintaa.	Tarkista, ettei uunin pohjalla ole mitään.
	Vaaleissa kakkuvuoissa kakut paistuvat vaaleammiksi kuin tummissa vuoissa.	Vaihda mahdollisesti tummempiin vuokiin.

Neuvoja ja vinkkejä

Älä tee liedelle mitään, mikä voisi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vaurioittaa tuotetta. Seuraavassa on lueteltu neuvoja ja vinkkejä, joilla saat itse yrittää ratkaista ongelmat. Mikäli vika ei korjaannu, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Syy/Toimenpide
Liesi ei saa virtaa	Tarkista, että • SULAKE/SULAKKEET ovat ehjät • mahd. PISTOTULPPA on kunnolla pistorasiassa • mahd. VIKAVIRTASUOJA ei ole lauennut
Keitto/paistoaika on liian pitkä.	Tarkista, että keittoastia on sopiva (katso sivu 10)
Uunivalo ei toimi	Vaihda viallinen lamppu (katso sivu 20)
Luukun salpa ei toimi	Aseta salpa toimintaan (katso sivu 6)
Paistolämpömittari ei toimi	Tarkista, että paistolämpömittari on kytketty kunnolla ; ota se pois uunista ja kytke uudelleen. Ohjelmoi haluamasi lämpötila (katso sivu 17)
Kello ei käy aikaa tai se ei käy ollenkaan	Aseta kello aikaan (katso sivu 7)
Hälytysajastin ei toimi	Aseta hälytysajastin toimintaan (katso sivu 13)

Romutus

1 Anna ammattitaitoisen sähköasentajan irrottaa lieden kaapeli seinärasiasta.

2 Katkaise kaapeli niin läheltä lieden takaosaa kuin mahdollista.

3 Poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta, ettei siitä ole vaaraa pikkulapsille.

Ota yhteyttä paikalliseen kierrätyskeskukseen lieden romuttamista varten.

ROSENLEW

R- Kodinkoneet
Pakkalankuja 6
01510 VANTAA

Kuluttajaneuvonta / Konsumentrådgivning
Puh./Tel. 0200-2662
(0,1597€/min (95 p/min) + pvm/lna)

Tryckt på miljövänligt papper/ Painettu ympäristöystävälliselle paperille
2B tecknare Ab

© ABS-PCC 2002-11-23

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.